

Školjkice



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500** g brašna
- **1,5** kasicesoli
- **1** kašika šecera
- **1** kašika suvog kvasca
- **2** kašike kiselog mleka
- **1** šoljica ulja
- **oko 250** ml toplo vode

Za razvlacenje testa

- **1** kašika brašna
- **1** kašika gustina

Za premazivanje:

- **oko 100** g otopljenom maslaca
- **1** jaje

Za punjenje:

- **100** g krem sira

Priprema

U prosejano brašno staviti sve suve sastojke, dodati kiselo mleko, pa podlivajuci topлом vodom umesiti meko testo. "Izlupati" tridesetak puta testo o radnu površinu i ostaviti da odmori. Otprilike bi trebalo da izgleda ovako...

Nadoslo testo odvajati na velicinu decije šake. Pomešati brašno i gustin, pa posuti što i oklagijom rasuci po tri korice, premazati ih otopljenim puterom, sem poslednje, pa razvuci koru.

Zamotati koru u rolatic, pa seci na manje komadice, otprilike 1,5-2 cm. Položiti testo na isecenu stranu, pa ga pažljivo prstom spljoštiti u vidu camcica i udubljenje puniti krem sirom.

Pažljivo spojiti ivice testa da sir ne iscuri i formirati "školjku", pri cemu ce se testo malo razlistati.

Ostaviti peciva da odmore, pa premazati umucenim jajetom i peci dok ne dobiju zlatnu boju.

Savet

Od veliine peciva zavisi koliko ete ih pei, moja su bili veliine zalogaja, pa im nije dugo trebalo. Kako-god, ukus im je fenomenalan, probajte!